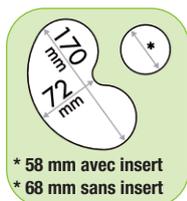


CL 50 Gourmet



EN OPTION
53
DISQUES

Possibilité
**3 Brunoises et
4 Gaufrettes**



D Nombre de repas par service	de 20 à 300
Débit théorique *	Jusqu'à 300 kg/h

A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Coupe-légumes CL50 Gourmet permet de réaliser émincés, ondulés, râpés, bâtonnets, macédoines et frites de tout type de fruits et de légumes, ainsi que le râpé de fromage. Et en plus, 7 coupes originales en brunoise et gaufrettes, avec une qualité de coupe exceptionnelle.

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Coupe-légumes CL50 Gourmet - Monophasé 230V/50/1 ou Triphasé 400V/50/3. Vitesse 375 tr/min. Sécurité magnétique, frein moteur et redémarrage automatique par le levier. Coupe-légumes à éjection latérale composé de 2 goulottes: 1 grande goulotte 132 cm² ; volume de chargement 2.1 litres, et 1 goulotte cylindrique rotative Ø 69 mm. Livré avec un bac de réception 0.6 litres, capacité : 600 g de pommes de terre 3x3x3 mm. Bloc moteur en inox, couvercle et cuve métalliques. D-Clean Kit. 20 à 300 repas par service. Livré sans disque. Collection complète de 53 disques Mineral+ en option : nettoyage facile au lave-vaisselle.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie **F**

C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	Monophasé 230V - 550 Watts Triphasé 400V - 600 Watts	
Données électriques	Monophasé - Prise fournie ou Triphasé - Prise non fournie	
Vitesse	375 tr/min	
Dimensions (LxHxP)	390 x 310 x 610 mm	
Taux de recyclabilité	95%	
Poids net	21.5 kg	
Alimentation	Amp.	Référence
230V/50/1	5.7	24453
400V/50/3	1.7	24459

NORMES NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204- 1 - 2006, NF EN 1678 - 1998, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

E CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

BLOC MOTEUR

- Moteur industriel asynchrone pour un usage intensif.
- Puissance 550 Watts en Monophasé et 600 Watts en Triphasé.
- Bloc moteur en inox.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- Vitesse : 375 tr/min.

FONCTION COUPE-LÉGUMES

- Coupe-légumes composé de 2 goulottes :
1 goulotte demi lune, pour la coupe de légumes volumineux tels que le chou et le céleri rave et 1 goulotte cylindrique rotative pour la coupe des légumes longs équipée d'un insert de maintien pour guider le légume ou le fruit pendant la coupe.
- Couvercle démontable.
- Bac de réception amovible pour la brunoise en petites quantités et pour faciliter les procédures de nettoyage.
- Disque évacuateur réversible pour le travail des produits fragiles.
- Ejection latérale pour un gain de place et un confort de travail permettant de recevoir des bacs gastros GN de 150 mm de haut.
- Redémarrage automatique de la machine par le levier.
- Pression verticale du poussoir sur les légumes pour des coupes toujours uniformes.
- Grande variété de 53 disques Mineral+ en option : nettoyage facile au lave-vaisselle.
- Possibilité 3 frites, 5 macédoines, 4 gaufrettes et 3 brunoises.
- Livré sans disque
- Les lames inox des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les tôles râpeurs sont démontables.
- D-Clean Kit pour un nettoyage facilité des grilles macédoines.

FONCTION TABOULÉ / PERSIL

- en option : Accessoire Persil : grâce à ce Kit, le persil est émincé en un instant. Le Kit Taboulé est aussi disponible.

*dépend du type de goulotte utilisée, du choix de la coupe et de l'organisation du poste de travail.

CL 50 Gourmet

F

ACCESSOIRES EN OPTION

- Kit Taboulé : 3 Inserts Persil + Équipement macédoine 10 x 10 mm pour tomates + disque brunoise 4 x 4 mm pour oignons + éminceur 1 mm - Réf. 28192W
- Kit Persil: 2 inserts persil + éminceur 1 mm - Réf. 28194W
- EasyClean Xpress 8x8mm - Réf. 49305
- EasyClean Xpress 10x10mm - Réf. 49309
- EasyClean Xpress 12x12mm - Réf. 49313
- EasyClean Xpress 14x14mm - Réf. 49314
- Porte disques mural pour 8 disques - Réf. 107812
- EasyStacker - Réf. 49312
- Mini cuve - Réf. 39716



BRUNOISES

2x2x2 mm	28174W
3x3x3 mm	28175W
4x4x4 mm	28176W



GAUFRETTES

2 mm	28198W
3 mm	28199W
4 mm	28177W
6 mm	28178W



ÉMINCEURS

Amandes 0,6 mm	28166W
0,8 mm	28069W
1 mm	28062W
2 mm	28063W
3 mm	28064W
4 mm	28004W
5 mm	28065W
6 mm	28196W
8 mm	28066W
10 mm	28067W
Pdt cuites 4 mm	27244W
Pdt cuites 6 mm	27245W



ÉMINCEURS ONDULÉS

2 mm	27068W
3 mm	27069W
5 mm	27070W



RÂPEURS

1,5 mm	28056W
2 mm	28057W
3 mm	28058W
4 mm	28073W
5 mm	28059W
7 mm	28016W
9 mm	28060W
Parmesan	28061W
Pdt type Röstis	27164W
Pdt crues	27219W
Raifort 1 mm	28055W



BÂTONNETS / JULIENNE

Tagliatelles 1x8 mm	28172W
Oignon / Chou 1x26 mm	28153W
2x4 mm	28072W
2x6 mm	27066W
2x8 mm	27067W
Tagliatelles 2x10 mm	28173W
2x2 mm	28051W
2,5x2,5 mm	28195W
3x3 mm	28101W
4x4 mm	28052W
6x6 mm	28053W
8x8 mm	28054W



ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

5x5x5 mm	28110W
8x8x8 mm	28111W
10x10x10 mm	28112W
14 x14x5 mm (mozzarella)	28181W
14x14x10 mm	28179W



ÉQUIPEMENTS FRITES

8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

G

RÉSERVATION

Alimentation électrique monophasée 230 V - Câble et prise fournis; triphasée 400 V - prise non fournie.

